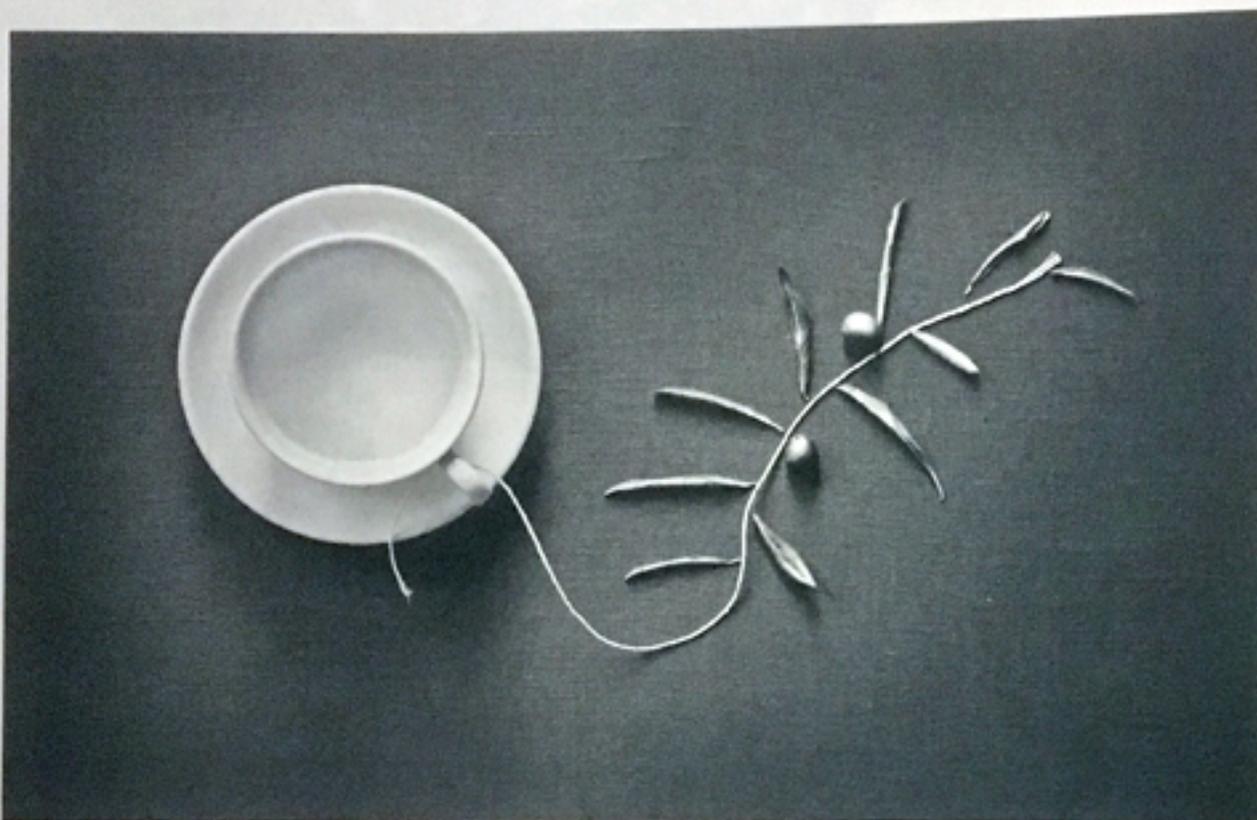


Der Für-und-gegen-alles-Tee



Es war ein schwieriges Jahr für Olivenbauern, ganz besonders im italienischen Süden. Aktuell rechnet man mit Ernteaussfällen von bis zu 50 Prozent, im Salento wahrscheinlich deutlich mehr, meist ausgelöst durch ungünstige Wetterverhältnisse. Dominik Hertach und Michèle Wyss besitzen seit 2007 einen Olivenhain in Apulien und verkaufen in ihrem Ladencafé Mezzo in Kriens neben vielen anderen Produkten auch das eigene Öl. Sie haben sich früh Gedanken gemacht, wie sie auf die stark schwankenden Ernten reagieren könnten, und begannen aus ihren Pflanzen alternative Produkte herzustellen.

Als sie aber in mühsamer Handarbeit die Blätter der Olivenbäume zu pflücken begannen, um diese zu Tee zu trocknen, waren sie für die italienischen Nachbarn «Pazzis», die Verrückten aus dem Norden. Gemörsert und heiss aufgegossen, wird aus diesen jedoch ein wahres Wundermittel: Der Olivenblatttee soll eine stark antioxidative, antibiotische, antivirale, antimykotische sowie antiparasitäre Wirkung haben und sowohl gegen Diabetes mellitus Typ 2, Infektionen jeglicher Art, Psoriasis, Übergewicht, Fettstoffwechselstörungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und gegen das Müdigkeitssyndrom und

zur Steigerung des Immunsystems und zur Senkung des Blutdrucks sowie des Cholesterinspiegels wirken. Schon die Mystikerin Hildegard von Bingen brachte diesen Blättern eine besondere Wertschätzung entgegen. Sie soll unter anderem sehr erfolgreich Beschwerden des Verdauungssystems mit einem Tee aus Olivenblättern behandelt haben. Somit wäre dies genau das richtige Getränk nach den Völlereien der Festtage. Nach der Gans. Nach dem Lachs. Dem Fondue Chinoise. Nach dem Stollen, den Zimtsternen. Für alle, die sich an Weihnachten zu viel zugemutet oder nichts gegönnt haben: der Für-und-gegen-alles-Tee. Und was bei einem gesunden Lebensmittel eher selten ist: Er schmeckt sogar gut! Ähnlich wie Grüntee, vielleicht etwas erdiger, mit leichten Bitterstoffen und einer angenehmen Säure. Sollten Ihre nachfesttäglichen Beschwerden nun durch den empfohlenen Tee nicht gelindert werden, wasche ich meine Hände in Unschuld und mit der Olivenölseife, die Dominik Hertach und Michèle Wyss ebenfalls in ihrem Laden anbieten. Handgemachte Eigenproduktion! Oder Sie verfahren wie die Homöopathen, heilen Ähnliches mit Ähnlichem und kaufen sich im Mezzo eine gute Flasche Wein und eine gscheite Salami.

Text und Bild Sylvan Müller

Ladencafé Mezzo, Luzernerstrasse 32, Kriens,
geöffnet SA, 9–16 Uhr
www.mezzo-esskultur.ch